

# Печь конвейерная Abat ПЭК-400П

## Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 315 °С
Ширина	892 мм
Глубина	1109 мм
Высота	505 мм
Вес (без упаковки)	117 кг
Страна производства	Россия

## Описание

Конвейерная печь [Abat ПЭК-400П](#) с дверцей предназначена для выпечки хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии. Модель оснащена сенсорной панелью управления.

## Дополнительные характеристики:

- Вместимость камеры: 2 пиццы
- Внутренние размеры камеры: 509x489x88 мм
- Размеры конвейера: 1015x457 мм
- Номинальная потребляемая мощность: 8,632 кВт
- Диапазон регулирования времени выпечки: от 30 сек. до 15 мин.

## Особенности

Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400П Abat предназначена для непрерывного выпекания различных видов хлебобулочных изделий и блюд, начиная от традиционной пиццы до осетинских пирогов, лазаньи, сэндвичей, овощей, сырников и даже куриных крылышек.

Одним из главных преимуществ конвейерной печи в сравнении с подовой является отсутствие необходимости постоянного контроля со стороны повара. Достаточно задать необходимые параметры на электронной панели управления:

Диапазон регулирования температуры печи +70...+315 °С

Диапазон регулирования времени выпечки от 30 секунд до 15 минут

Дальше программируемая конвейерная печь для пиццы ПЭК-400П сделает все за Вас! Вам остается только поставить заготовку для пиццы с одной стороны и через заданное время получить ароматную свежее испеченную пиццу с другой.

Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400П Abat настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и неискушенный повар.

Внутренние размеры камеры 509x489x88 мм и размеры конвейера 1015x457 мм позволяют последовательно загрузить в конвейерную печь до 2 заготовок пиццы диаметром 40 см.

Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 40 см при выпекании 3,5 мин) составит 20 пицц в

час.

Возможность установки конвейерных печей для пиццы в настольном и напольном вариантах (в колонну на передвижную подставку до 3 ярусов), что позволит в разы повысить производительность, при этом занимая минимальную площадь на Вашей кухне.

Благодаря универсальной конструкции Вы легко сможете установить конвейерную печь для пиццы Abat на уже имеющуюся у Вас печь другого производителя.

*\* При среднем времени выпечки 3,5 мин. и пиццы диаметром 40 см.*